

# Carta

## Per començar

Ostra del nº2 amb escabetx de rovellons	6.50€
Ostra del nº2 amb salsa ponzu de mandarina, amanida d'alga wakame i oves de truita (unitat)	6.50€
Ostra fregida del nº2 amb chimichurri d'algues (unitat)	6.50€
Ostra acevitxada del nº2 amb gelat d'alvocat i jalapenyos (unitat)	6.50€
Gilda de seitons del Cantàbric (unitat).	3.50€
Bunyols d'Idiazabal fumats amb cecina de vaca i emulsió de codony (4 unitats)	10.00€
Mollete de pulled pork ral amb jalapenyos i ceba encurtida (2 unitats)	7.00€
Croquetó de pollastre del Prat a l'ast amb maionesa de curry (unitat)	2.95€
Croquetó de calamarsets (unitat)	2.95€
Racció de pa de coca amb tomàquet	3.50€
Gyozes de morrito de porc amb sobrassada de Cal Rovira (6 unitats)	12.50€
Taco d'aletes de pollastre glassejades, mango, aire de llimona i herbes aromàtiques (2 unitats)	7.50€
Pizzeta de sobrassada de Cal Rovira, mel i formatge Cabana d'Ancosa	8.00€
Real Caviar Imperial Baerii (10g)	36.00€

---

## Entrants

Amanida d'anxoves de l'Escala, albergínia fumada a la brasa Jospé, mel de romaní i mató de Cal Pujole	18.50€
Amanida de temporada de l'Oller del Mas	15.00€
Burratina amb carbassa rostida, salsa miso, avellanes, mostassa encurtida de l'Oller del Mas	16.50€
Steak tàrtar de vaca gallega (150g) amb gelat d'alvocat i jalapenyos i cruixent de blat de moro	25.00€
Tàrtar de tonyina vermella Balfegó amb causa limenya	25.00€
Musclos bouchot al vapor amb all, gingebre i sake	16.50€
Canelo XXL de pollastre de pagès rostit amb foie, salsa de ceps i suc de rostit	18.50€
Cappelletti de civet de senglar, carbassa rostida, bolets i fondo de senglar	20.00€

---

## Arrossos (mínim 2 persones)

Arròs sec de gamba de la costa i sípia	
Arròs sec de bacallà, pebrot del piquillo confitats, butifarra negra i piparres encurtides	26.50€
Arròs sec de tallata de vaca amb ceps	23.50€
Arròs melós de verdures de temporada	24.00€
	20.00€

## Peixos

Corball amb salsa de curry verd d'ortigues de mar i verdures	28.00€
Vieires, cansalada i velouté d'anguila fumada	26.50€
Bacallà amb tripeta de bacallà guisada i mongetes de Castellfollit	27.00€

## Peixos de mercat

Peces cuinades a la brasa Jospet, consulti al nostre personal de sala per preu i disponibilitat.

Llobarro ( 1.2 kg aprox. )

Turbot ( 1.2 kg aprox. )

Rapet ( 500 g aprox. )

Llenguado ( 300 gr aprox. )

\*Opció salsa donostiarra/meuniere

\*Guarnicions: Patates rosses (3.5€), Pebrots del Padró o Piquillos confitats (3.5€), Cabdells a la brasa (3.5€/u), Mostassa encurtida de la finca (1.5€)

## Carns

Garrinet de Segòvia amb mojo de miso de tomàquet, tàrtar de poma i fonoll i fonoll encurtit	25.00€
Cèrvol a la royal, el seu filet i salsa satay de castanyes	25.00€
Colomí de Cal Tatjé curat en miso, blat de moro i mole de huitlacoche i all negre	35€ ració 22€ 1/2 ració
Filet de vaca gallega madurada a la brasa amb salsa café Paris, milfulls de patata cruixent i cecina de León	28.00€
Txuletón de vaca frisona gallega madurat mínim 90 dies a la brasa Jospet	85€/kg

## Menú degustació Bages 964

Aperitiu  
Peix  
Carn  
Pre-postre  
Postre  
Petit fours

**59.90€**

\*Opció maridatge +30.00€

\*Ambdós menús es serviran a taula completa

\*Opció de degustar una selecció de formatges catalans +8.00€)

\*Preguem comunicuin al personal de sala qualsevol al·lèrgia o intolerància

\*Menú subjecte a canvis per la temporalitat dels productes

## Menú degustació Margenat

Aperitiu  
Entrants  
Peix  
Carn  
Pre-postre  
Postre  
Petit fours

**75.00€**

\*Opció maridatge +36.00€



## Postres

Pastís de formatge cremós amb gelat de ratafia i anous de la finca	8.00€
Passió per la xocolata amb textures de cacauets	8.00€
Coulant de praliné d'avellanes amb gelat de ceps (12 minuts)	8.00€
Cremós de xocolata blanca amb textures de festuc	8.00€
Mató de Cal Pujole amb sorbet de mel, mel fermentada i anous garrapinyades	7.00€
El nostre postre Cítrics '22	8.00€
Taula de formatges amb la col·laboració de Caseus Afinadors amb melmelades i fruits secs	18.50€
Gelats i sorbets (3 boles a escollir)	6.95€

## Escumosos

	<b>Varietats</b>	
AT Roca - Reserva (Penedès)	Xarel·lo i Macabeu	21.00€
AT Roca - L'esparter (Penedès)	Macabeu	30.00€
Gramona - III Lustros Brut Nature		
Gran Reserva (Corpinnat)	Macabeu/Xarel·lo	47.50€
Recaredo - Reserva Particular (Corpinnat)	Macabeu	73.00€
Juve & Camps - Gran Juvé & Camps (Cava)	Parellada/Macabeu/Xarel·lo/Chardonnay	49.00€
Celler Dumenge - Dumenge Calling Ancestral	Macabeu	35.00€
Ponson Pascal - La petit Montagne (Champagne)	Chardonnay/Pinto Noir/Petit Meunier	70.00€
Gonet-Médeville - Rosé (Champagne)	Chardonnay/Pinot Noir	64.00€

## Generosos

	<b>Varietats</b>	
Williams & Humbert - Fino en rama (Jerez)	Palomino Fino	4€ - 27.00€
Equipo Navazos - La Bota de Manzanilla nº71 (Montilla - Moriles)	Palomino Fino	5€ - 33.00€
Lustau - Pedro Ximénez San Emilio	Pedro Ximenez	5€ - 30.00€

## Dolços

	<b>Varietats</b>	
Chateau Dereszla - Tokaji 5 Puttonyos (Tokaj)	Furmint/Hárslevelü	7€ - 39,95€
Niepoort - Tawny 20 years (Porto)	Tinta amarela/Touriga Franca	7€ - 43.00€